

Arroz con Pollo Mexicano

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-06A

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Patas de pollo crudo, con hueso, sin piel (por lo menos de 3.2 oz cada una)	4 lb 13 oz	24 porciones	9 lb 10 oz	48 porciones	<ol style="list-style-type: none"> Coloque de 12 a 13 muslos o patas de pollo en una bandeja para hornear (9" x 13" x 2"), ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 24 porciones use dos bandejas. Para 48 porciones, use 4 bandejas. Combine la sal de ajo, paprika, y la sal de apio. Espolvoree 1 1/2 cucharada de manera
ó Patas de pollo crudo, con hueso, con piel (de por lo menos 3.7 oz cada una)	ó 5 lb 9 oz	24 porciones	ó 11 lb 2 oz	48 porciones	
ó Muslos de pollo crudo, con hueso, sin piel (de por lo menos 2.9 oz cada uno)	ó 4 lb 6 oz	24 porciones	ó 8 lb 12 oz	48 porciones	
ó Muslos de pollo crudo, con hueso, con piel (de por lo menos 3.6 oz cada uno)	ó 5 lb 7 oz	24 porciones	ó 10 lb 14 oz	48 porciones	
Sal de ajo		1cda		2 cda	

Paprika		1 cda		2 cda	3. Para hornear: En horno convencional: 375° F por 30 minutos. En horno de convección: 350° F por 25 minutos. CCP: Caliéntelo a 165° F o superior. Guárdelo para el paso 6.
Sal de apio		1 cda		2 cda	4. En un recipiente separado, combine las cebollas, pimientos verdes, perejil, tomates, chile en polvo, arroz blanco, y el caldo de pollo. Coloque 1 lb 7 oz en cada bandeja (9" x 13" x 2"). Para 24 porciones, use 2 bandejas. Para 48 porciones use 4 bandejas.
*Cebolla fresca picada	5 oz	2/3 taza	10 oz	1 1/3 taza	
ó Cebolla deshidratada		ó 1/4 taza 2 cucharadas		ó 3/4 taza	
*Pimientos verdes frescos, en cubos	3 oz	1/2 taza	6 oz	1 taza	
Perejil seco		1 cda		2 cda	
Tomates en cubo enlatados, escurridos	7 oz	1 taza	14 oz	2 tazas	
Chile en polvo		1 cda		2 cda	5. Para hornear: En horno convencional: 350° F por 30 minutos. En horno de convección: 325° F

Arroz blanco enriquecido, grano mediano	15 oz	2 tazas	1 lb 14 oz	1 cuarto de galón	6. Retire el hueso del pollo. Distribuya 1 lb 1 1/4 oz de pollo en cada bandeja de arroz.
Caldo de pollo, sin glutamato monosódico (MSG)		1 cuarto de galón		1/2 galón	7. CCP: Manténgalo a 140° F o más caliente. Corte el contenido de cada bandeja en 4 x 3 (12 piezas). La porción contiene 1 pieza.

Notas

Nota: Los pesos asignados proporcionan un promedio de 24 y 48 porciones basadas en el peso mínimo del pollo crudo indicado. Cuando compre el pollo, asegúrese que el peso promedio de cada pieza del pollo crudo cumpla con el mínimo indicado.

Marketing Guide

Food as Purchased for	24 Porciones	24 Porciones
Cebollas Maduras	6 oz	12 oz
Pimientos Verdes	4 oz	8 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción provee 1 1/2 oz de pollo cocido y el equivalente a 1/2 rodaja de pan.	24 Porciones: 24 porciones	24 Porciones: 2 bandejas
Estos nutrientes están basados en una pata de pollo sin piel.	48 Porciones: 48 porciones	48 Porciones: 4 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	146	Grasa saturada	1 g	Hierro	2 mg
Proteínas	14 g	Colesterol	40 mg	Calcio	13 mg
Carbohydrate	16 g	Vitamina A	410 IU	Sodio	329 mg
Grasa total	3 g	Vitamina C	4 mg	Fibra dietetica	1 g